

LEBANESE CUISINE

Bushra by Buddha-Bar, meaning “good news” in Arabic, proudly presents a menu that is a love letter to Lebanese cuisine - from the mountains of the Bekaa Valley to the fishing villages of the Mediterranean coast.

Lebanese cuisine is a celebration of life, family, hospitality, and culinary traditions that highlight freshness, flavor, and abundance. At Bushra by Buddha-Bar, we honor these traditions while presenting them through a contemporary lens. Our chefs craft dishes that respect ancestral recipes while embracing modern techniques and presentations. The result is a menu that feels both familiar and exciting, comforting and adventurous.

نكهات لبنانية أصيلة

بُشرى من بودا-بار، تفخر بتقديم قائمة طعام تُعدُّ رسالة حب إلى المطبخ اللبناني، من جبال سهل البقاع إلى قرى الصيد على ساحل البحر الأبيض المتوسط.

المطبخ اللبناني هو احتفال بالحياة والعائلة والضيافة والتقاليد الطهوية التي تبرز النضارة والنكهة والوفرة. في بُشرى من بودا-بار، نُكرّم هذه التقاليد ونقدّمها برؤية معاصرة. يبدع طهاتنا أطباقًا تحترم الوصفات المتوارثة عبر الأجيال، مع اعتماد التقنيات وأساليب التقديم الحديثة. والنتيجة قائمة طعام تجمع بين الألفة والتجديد، وتوازن بين الراحة وروح المغامرة.

Bushra
by buddha-bar

LEBANESE CUISINE

المعزة الباردة

COLD MEZZE

TABBOULEH (G)

A mix of parsley, onions, tomatoes, lemon juice, olive oil and dry mint. 49

FATTOUSH (G)

A mix of leaves and vegetables with sumac vinaigrette, pomegranate molasses, fried bread, and pomegranate seeds. 49

HALLOUMI FIG (D, N)

A mix of arugula, za'atar, and purslane topped with grilled halloumi, fresh figs, pomegranate seeds, and sunflower seeds, finished with a delicate honey vinaigrette. 55

CRUNCHY WATERMELON (D, SS)

Watermelon, crisp cucumber and mint with Bulgarian cheese, toasted sesame, olive oil and lemon. 55

BALADIA (D, SS, N)

Rocca, lentils, beetroot, baladi cheese, pomegranate seeds, black sesame seeds, and walnuts with lemon oil dressing. 55

HUMMUS CLASSIC (SS, G)

Blended chickpeas with tahini, olive oil, fresh mint, and lemon. 45

HUMMUS BUSHRA (SS, G)

Hummus topped with sun-dried tomatoes, green capsicum, radish, za'atar, olive oil, and sakura mix. 45

PESTO HUMMUS (G, SS, N)

Creamy delightful fusion of chickpeas, tahini, aromatic basil pesto topped with flavorful green olive oil. 55

GRILLED AUBERGINE (D)

Char-grilled eggplant topped with tomatoes, green capsicum, spring onions, fresh mint, garlic yogurt, and lemon dressing. 45

تبولة

مزيج من البقدونس، البصل والطماطم، مع عصير الليمون، زيت الزيتون والنعناع المجفف.

فتوش

مزيج من الأوراق والخضروات مع صلصة السماق، دبس الرمان وخبز مقلي مزين بحبوب الرمان.

جبنة الطومر والتين

جرجير، زعتر، بقل، جبنة حلومي مشوية، تين، رمان وبذور دوار الشمس، تقدم مع صلصة العسل.

بطيخ مقرمش

خيار مقرمش، نعناع، بطيخ، جبنة بلغارية بيضاء، زيت الزيتون، سمسم محمص وعصير الليمون.

بلدية

جرجير، عدس، شمندر، جبنة بلدية، حبوب الرمان، بذور السمسم الأسود والجوز مع صلصة زيت الليمون.

حمص كلاسيكي

حمص مهروس مع الطحينة، زيت الزيتون، النعناع الطازج والليمون.

حمص بشري

حمص مع طماطم مجففة، فلفل أخضر، فجل، زعتر، وزيت الزيتون، مزيج ساكورا.

حمص البيستو

مزيج كريمي من الحمص، الطحينة وبيستو الريحان العطري مغطى بالزيت الأخضر.

باذنجان مشوي

باذنجان مشوي على الفحم مع طماطم و فلفل اخضر، بصل، لبن.

G - Gluten | SF - Shell Fish | N - Nuts | D - Dairy | V - Veg | SS - Sesame Seeds | F - Fish | M - Molluscs

All prices are in AED and are inclusive of all applicable service charges and taxes

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل جميع رسوم الخدمة والضرائب المطبقة.

المأزة الباردة

COLD MEZZE

SIGNATURE DISHES

الأطباق المميزة

LABNEH GARDEN (D, G, N, SS)

Labneh with za'atar bread, olives, and mint, topped with a za'atar-pistachio mix, pomegranate seeds, and green chili. 55

ROASTED CAULIFLOWER (SS, N)

Whole roasted cauliflower topped with hummus, tarator, sun-dried tomato purée, coriander oil, fresh za'atar, and pistachios. 65

MJAWHARA (D, N, G)

Bulgari cheese ball mixed with feta, pistachios, and basil, coated in pomegranate seeds and raisins, served with crackers and sakura mix. 49

SHANKLISH (D)

A creamy blend of shanklish cheese, parsley, mint and tomato. 55

لبنة جاردن

لبنة مع خبز الزعتر، زيتون ونعناع، مغطاة بمزيج الزعتر والفسطق، حبوب الرمان وفلفل أخضر حار.

قرنبيط مشوي

قرنبيط كامل مشوي، مغطى بالحمص، صلصة الطرطور، هريس الطماطم المجففة، زيت الكزبرة، الزعتر الطازج والفسطق.

مجوهرة

كرات من جبنة بلغارية، فيتا، فستق وريحان، مغطاة بحبوب الرمان والزبيب، تقدم مع مقرمشات ومزيج ساكورا.

شنكليش

مزيج كريمي من جبنة الشنكليش، بقدونس، نعناع و طماطم.

MUHAMMARA (N, G)

Sweet pepper and nut dip with tomato paste, pomegranate molasses, olive oil and rose water. 49

MOUTABAL CLASSIC (D, SS, G)

Char-grilled eggplant blended with yogurt and tahini, seasoned with lemon, and garnished with pomegranate seeds, sumac, olive oil, and sakura mix. 45

CARAMELIZED MOUTABAL (D, G, N, SS)

Moutabal with caramelized onions, char-grilled eggplant, walnuts, fresh basil, olive oil, and mint. 50

WARAK ENAB (D)

Vine leaves stuffed with rice, tomatoes, onions, and parsley, cooked with lemon, pomegranate molasses, and olive oil. 45

محمرة

مزيج من المكسرات، معجون الفلفل الحلو، معجون الطماطم، زيت الزيتون، ماء الورد وديس الرمان.

متبل كلاسيك

باذنجان مشوي على الفحم ومهروس، ممزوج باللبن والطحينة و متبل بالليمون، ومزين بحبوب الرمان والسماق وزيت الزيتون ومزيج ساكورا.

متبل بالبصل المكرمل

متبل من الباذنجان المشوي على الفحم مع البصل المكرمل، الجوز، الريحان الطازج، زيت الزيتون والنعناع.

ورق عنب

أوراق عنب محشوة بالأرز، الطماطم، البصل والبقدونس، مطهية بالليمون، ديس الرمان وزيت الزيتون.

G - Gluten | SF - Shell Fish | N - Nuts | D - Dairy | V - Veg | SS - Sesame Seeds | F - Fish | M - Molluscs

All prices are in AED and are inclusive of all applicable service charges and taxes

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل جميع رسوم الخدمة والضرائب المطبقة.

الشوربات

SOUPS

LENTIL SOUP (G)

A blend of cooked red lentils with onions, garlic, cumin, and turmeric, served with toasted bread and lemon. 39

شوربة العدس

مزيج من العدس الأحمر المطبوخ مع البصل، الثوم، الكمون والكركم، تُقدم مع خبز محمص وشرائح الليمون.

CHICKEN VERMICELLI SOUP (G, D)

Chicken and vermicelli soup with carrot, onion, garlic and parsley, served with toasted bread and lemon. 49

شوربة الدجاج بالشعيرية

شوربة دجاج بالشعيرية مع الجزر والبصل والثوم والبقدونس، تُقدم مع خبز محمص والليمون.

المأزة الساخنة

HOT MEZZE

HUMMUS WITH BEEF (SS, G, N)

Hummus topped with tender beef cubes, olive oil, roasted pine nuts, and spring onions. 65

حمص باللحم

حمص مغطى بمكعبات لحم البقر الطرية، زيت الزيتون، صنوبر محمص وبصل أخضر.

SAMBOUSEK (D, SS)

Crispy sambousek filled with minced meat and caramelized onions. 49

سمبوسك

سمبوسك مقرمش محشو باللحم المفروم المتبل والبصل المكرمل.

CHEESE ROLLS (D, G, SS)

Crispy rolls filled with Akkawi and mozzarella, with fresh za'atar. 45

لفائف الجبنة

لفائف مقرمشة محشوة جبنة عكاوي وموزاريلا، مع زعتر طازج.

SUJUK

Spicy Lebanese sausages, green chili, garlic, tomatoes, lemon, and spices. 55

سجق

نقانق لبنانية حارة مع فلفل أخضر، ثوم وطماطم مطهية بالليمون والتوابل.

MAKANEK (G)

Lebanese sausages cooked with lemon juice, pomegranate molasses, parsley, and spices, garnished with crispy potato cubes and pea shoots. 55

نقانق

نقانق لبنانية مطهية بالليمون، دبس الرمان، بقدونس وتوابل مع مكعبات بطاطا مقلية وبراعم البازلاء.

BATATA HARRA (G)

Crispy potato cubes, garlic, chili paste, coriander, paprika, and lemon wedges. 30

بطاطا حارة

مكعبات بطاطا مقرمشة، ثوم، معجون الفلفل الحار، كزبرة، بابريكا وشرائح الليمون.

G - Gluten | SF - Shell Fish | N - Nuts | D - Dairy | V - Veg | SS - Sesame Seeds | F - Fish | M - Molluscs

All prices are in AED and are inclusive of all applicable service charges and taxes

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل جميع رسوم الخدمة والضرائب المطبقة.

المازة الساخنة

HOT MEZZE

SIGNATURE DISHES

الأطباق المميزة

FATTET BUSHRA (G, D)

Chickpeas and fried eggplant, cooked with garlic, olive oil, pomegranate molasses, and cumin, topped with arayes kebab, garlic yogurt, crispy onions, and sumac. 79

FALAFEL TARTE (SS, G)

Crispy falafel tart with tarator, mint, cherry tomatoes, radish, turnip and chilli pickles. 40

KAFTA BI TAHINI (SS, N)

Grilled kofta served with orange tahini, pomegranate seeds, parsley, and pine nuts. 60

OCTOPUS PROVENÇAL (M)

Poached octopus and cherry tomatoes cooked in a lemon juice-coriander sauce and olive oil. 125

فته بشرى

حمص وبادنجان مقلي، مطهيان مع الثوم، زيت الزيتون، دبس الرمان والكُمون، ومغظيان بعرايس الكباب، اللبن بالثوم، البصل المقرمش والسماق.

تارت فلافل

تارت فلافل مقرمش مع صلصة الطرطور، النعناع، الطماطم الكرزية، الفجل، اللفت ومخلل الفلفل الحار.

كفته بالطحينة

كفتة مشوية مع طحينة برتقالية، حبوب رمان، بقدونس وصنوبر.

أخطبوط بروفنسال

أخطبوط مسلوق مع طماطم كرزية مطهية بصلصة الليمون والكزبرة وزيت الزيتون.

KIBBEH (SS, G, N)

Crispy kibbeh filled with seasoned minced meat and caramelised onions, with pine nuts and pomegranate molasses. 55

CHICKEN LIVER

Chicken liver cooked with garlic, lemon, pomegranate molasses, pomegranate seeds, spices, and garnished with pea shoots. 55

RAS ASFOUR (D, N, G)

Tender beef cubes cooked with lemon, pomegranate molasses, roasted pine nuts, spring onions, and spices. 79

GRILLED HALLOUMI (D)

Grilled halloumi, tomatoes, arugula, olives, basil oil, and pomegranate molasses. 55

كبة مقليه

كبة مقرمشة محشوة بلحم مفروم متبل وبصل مكرمل، مع الصنوبر ودبس الرمان.

سودة دجاج

كبة دجاج مطهية بالثوم، الليمون، دبس الرمان، حبوب الرمان والتوابل، مزينة ببراعم البازلاء.

رأس عصفور

مكعبات لحم بقر طرية مطهية بالليمون، دبس الرمان، صنوبر محمص، بصل أخضر وتوابل.

طلومي مشوي

جينة حلوم مشوية مع الطماطم، الجرجير، الزيتون، زيت الريحان ودبس الرمان.

G - Gluten | SF - Shell Fish | N - Nuts | D - Dairy | V - Veg | SS - Sesame Seeds | F - Fish | M - Molluscs

All prices are in AED and are inclusive of all applicable service charges and taxes

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل جميع رسوم الخدمة والضرائب المطبقة.

المشاوي على الفحم

CHARCOAL GRILLS

SHISH TAWOUK (G, D)

Charcoal-grilled marinated chicken breast cubes with garlic sauce and pickles. 89

شيش طاووق

مكعبات صدر دجاج متبلة ومشوية على الفحم، مع صلصة الثوم والمخللات.

VEAL SKEWERS (G)

Charcoal-grilled veal skewers with pickles, biwaze salad, grilled tomato and onion. 155

أسيخ لحم العجل

أسيخ لحم عجل مشوية على الفحم، مع المخللات، سلطة البيواز، الطماطم والبصل المشويين.

LEBANESE KAFTA (G)

Charcoal-grilled lamb kafta seasoned with onion, parsley and spices, with pickles, biwaze salad, grilled tomato and onion. 95

كفتة لبنانية

كفتة لحم ضأن متبلة بالبصل والبقونس والتوابل، مشوية على الفحم، مع المخللات، سلطة البيواز، الطماطم والبصل المشويين.

LAMB CHOPS (G)

Charcoal-grilled lamb chops with pickles, biwaze salad, grilled tomato and onion. 165

ريش غنم

ريش غنم مشوية على الفحم، تُقدّم مع المخللات، سلطة البيواز، الطماطم والبصل المشويين.

KABAB HALABI (G)

Charcoal-grilled spiced lamb kebab with pickles, biwaze salad, grilled tomato and onion, and fresh chillies. 95

كباب حلبى

كباب لحم ضأن متبل ومشوي على الفحم، مع المخللات، سلطة البيواز، الطماطم والبصل المشويين، والفلفل الحار الطازج.

ARAYES KAFTA (G)

Charcoal-grilled Lebanese bread filled with seasoned minced lamb, onion, parsley and aromatic spices, with pickles, biwaze salad, grilled tomato and onion. 79

عرايس باللحم

خبز لبناني محشو بلحم ضأن مفروم ومتبل مع البصل والبقونس والتوابل العطرية، مشوي على الفحم، مع المخللات، سلطة البيواز، الطماطم والبصل المشويين.

BONELESS GRILLED CHICKEN (D, G)

Charcoal-grilled marinated boneless chicken with garlic sauce and pickles.

Half. 99 | Full. 145

نصف | كامل

دجاج مشوي مسحب

دجاج مسحب متبل ومشوي على الفحم، مع صلصة الثوم والمخللات.

G - Gluten | SF - Shell Fish | N - Nuts | D - Dairy | V - Veg | SS - Sesame Seeds | F - Fish | M - Molluscs

All prices are in AED and are inclusive of all applicable service charges and taxes

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل جميع رسوم الخدمة والضرائب المطبقة.

المشاوي على الفحم CHARCOAL GRILLS

BUSHRA SIGNATURES

الأطباق المميزة

MIXED GRILL (G, D)

Charcoal-grilled shish tawouk, baby veal cubes and Lebanese kafta, with biwaze salad, pickles, grilled tomato and onion, and garlic sauce. 145

المشاوي المشكلة

شيش طاووق مشوي على الفحم، مكعبات لحم العجل وكفتة لبنانية، مع سلطة البيواز، المخللات، الطماطم والبصل المشويين، وصلصة الثوم.

BUTCHER'S GRILL (G, D)

Charcoal-grilled shish tawouk, baby veal cubes, Lebanese kafta, Kabab Halabi and lamb chop, with biwaze salad, pickles, grilled tomato and onion, and garlic sauce. 215

تشكيلة مشاوي الجزائر

شيش طاووق مشوي على الفحم، مكعبات لحم العجل، كفتة لبنانية، كباب حلي وريش الضأن، مع سلطة البيواز، المخللات، الطماطم والبصل المشويين، وصلصة الثوم.

ROYAL LEBANESE SEAFOOD PLATTER WITH LOBSTER (SF, G, D, F, M)

Grilled sea bass, lobsters, jumbo shrimp, fried calamari, octopus tentacles, and mussels, served with pickles, biwaze salad, charred lemon halves, and tartar sauce. 295

طبق المأكولات البحرية اللبنانية الملكية مع الكركند

قاروص مشوي، كركند، جمبري كبير، كاليماري مقلي، لوازم الأخطبوط وبلح البحر، تُقدّم مع المخللات، سلطة البيواز، أنصاف الليمون المشوية وصلصة التارتار.

اطباق جانبية SIDES

SAFFRON RICE (D) 35

أرز بالزعفران

FRIES (G) 30

بطاطا مقوية.

CUCUMBER YOGURT (D)

Red onions, dill, cumin, and yogurt. 20

زبادي خيار

بصل أحمر، شبت، كمون ولبن.

G - Gluten | SF - Shell Fish | N - Nuts | D- Dairy | V - Veg | SS - Sesame Seeds | F- Fish | M - Molluscs

All prices are in AED and are inclusive of all applicable service charges and taxes

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل جميع رسوم الخدمة والضرائب المطبقة.

الحلويات DESSERTS

SIGNATURE DISHES الأطباق المميزة

LAYALI BUSHRA (D, N, G)

Layered mafroukeh with almonds, smidieh, banana, and Ashta, topped with roasted almonds and served with blossom water sugar syrup. 60

KNEFEH CROISSANT (D, N, G)

Buttery croissant filled with knefeh, finished with Nutella sauce and crushed pistachios. 60

JABAL LEBNAN (N, D)

Fluffy white cotton candy served with Ashta ice cream, pistachios, and Nutella sauce. 50

RAHA SENSATION (D, N, G)

Oreo crust filled with cream, topped with a layer of Raha rose and pistachios. 65

ليالي بشرى

مفروكة بطبقات من اللوز، والسميدية، والموز، مغطاة باللوز المحمص وتقدم مع ماء الزهر والسكر.

كنافة كرواسون

كرواسون مقرمش محشو بالكنافة، مغطى بصوص نوتيللا والفستق.

جبل لبنان

غزل البنات الأبيض مع آيس كريم القشطة، فستق وصوص نوتيللا.

راحة سينسيشن

قاعدة من بسكويت الأوريو محشوة بالكريمة، مغطاة بطبقة من الراحة الوردية والفستق.

UMM ALI (D, G, N)

Crispy puff pastry soaked in delicately flavoured milk, mixed with nuts, topped with cream and cinnamon, then oven-baked. 55

HALAWET AL JEBEN (D, G, N)

Soft semolina cheese dough filled with Ashta, garnished with pistachios and dried rose, served with blossom water sugar syrup. 55

ASHTALIEH (D, N)

Mastik and blossom water-infused pudding, served with Jallab syrup and pistachios. 45

LAZY CAKE (D, N, G)

Classic chocolate biscuit cake rolls, drizzled with Nutella sauce. 50

ام علي

عجينة بف باستري مقرمشة تُنقع في حليب مُعطر بنكهة خفيفة، ممزوجة بالمكسرات، ومغطاة بالكريمة والقرفة، ثم تُخبز في الفرن.

حلاوة الجبن

سميد بالجبن محشو قشطة، فستق وورد، مع شراب زهر البرتقال.

القشطلية

بودينغ بنكهة المستكة وماء الزهر مع دبس الجلاب والفستق.

ليزي كيك

لفائف كيك البسكويت بالشوكولاتة التقليدية مع صوص نوتيللا.

G - Gluten | SF - Shell Fish | N - Nuts | D - Dairy | V - Veg | SS - Sesame Seeds | F - Fish | M - Molluscs

All prices are in AED and are inclusive of all applicable service charges and taxes

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل جميع رسوم الخدمة والضرائب المطبقة.